



## Ikan bawal segar - Bagian 3: Penanganan



© BSN 2011

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN  
Gd. Mangala Wanabakti  
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.  
Telp. +6221-5747043  
Fax. +6221-5747045  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta



## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi .....	1
4 Bahan .....	1
5 Peralatan .....	1
6 Penanganan .....	2
7 Pengemasan.....	3
8 Syarat pelabelan.....	4
Lampiran A (informatif) Diagram alir proses ikan bawal segar .....	5
Bibliografi .....	6
Gambar A.1 - Diagram alir proses ikan bawal segar .....	5



## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan bawal segar yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-6162.2-1999, *Penanganan ikan bawal segar*.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu :

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 21 Oktober 2009 di Bogor. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3. Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
4. Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Peraturan Pemerintah No.28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
9. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 22 Maret 2010 sampai dengan 22 Mei 2010 dengan hasil akhir RASNI.



## Ikan bawal segar - Bagian 3: Penanganan

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan ikan bawal segar.

### 2 Acuan normatif

SNI 01-4858-2006, *Pengemasan ikan segar melalui sarana angkutan udara*.

SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan-Bagian 1: Spesifikasi*.

SNI 6162.2:2011, *Ikan bawal segar - Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

##### potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 2 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan pangan (*food safety*) dan mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*)

### 4 Bahan

#### 4.1 Bahan baku

Bahan baku ikan bawal segar sesuai SNI 6162.2:2011.

#### 4.2 Bahan penolong

##### 4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai dengan ketentuan tentang syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

##### 4.2.2 Es

Es yang digunakan sesuai 01-4872.1-2006. Dalam penggunaannya, es ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

### 5 Peralatan

#### 5.1 Jenis peralatan

- a) bak penampung;
- b) kotak berinsulasi;
- c) meja proses;
- d) timbangan;
- e) wadah.



## 5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan yang digunakan dalam penanganan ikan bawal segar mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran mikroba, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih, sebelum, selama dan sesudah digunakan.

## 6 Penanganan

### 6.1 Penerimaan

#### 6.1.1 Kemasan

- a) Potensi bahaya: Kontaminasi karena bahan kemasan bukan *food grade*.
- b) Tujuan: mendapatkan kemasan yang *food grade*.
- c) Petunjuk: kemasan yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait keamanan pangan, kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter dan terlindung dari sumber kontaminasi..

#### 6.1.2 Label

- a) Potensi bahaya: Kontaminasi karena bahan label bukan *food grade*
- b) Tujuan: mendapatkan label yang *food grade*.
- c) Petunjuk: label yang diterima di unit pengolahan diverifikasi, terkait keamanan pangan, kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter dan terlindung dari sumber kontaminasi.

#### 6.1.3 Bahan baku

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kerusakan fisik karena kesalahan penanganan, kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku sesuai spesifikasi mutu bahan baku serta bebas dari bakteri patogen.
- c) Petunjuk: bahan baku diuji secara organoleptik kemudian ditangani secara cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat 0 °C - 5 °C. Bahan baku diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran (*traceability*) dan dipertahankan sampai produk akhir.

### 6.2 Sortasi

- a) Potensi bahaya: Kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu yang sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: ikan dipisahkan berdasarkan mutu. dan dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter dengan suhu antara 0 °C - 5 °C.

### 6.3 Penimbangan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman untuk dikonsumsi sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: bahan baku ditimbang dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter dengan tetap menjaga suhu 0 °C - 5 °C.



## 6.4 Pencucian

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang bersih sesuai spesifikasi mutu dan keamanan pangan.
- c) Petunjuk: bahan baku dicuci dengan menggunakan air dingin mengalir secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu pusat 0 °C - 5 °C.

## 6.5 Pengemasan dan pelabelan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik kemasan dan kesalahan label terkait keamanan pangan.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik kemasan selama penyimpanan dan transportasi.
- c) Petunjuk: ikan dan es disusun berlapis dengan kemiringan ikan  $\pm 60^\circ$  secara cepat, cermat, saniter, dan tetap mempertahankan suhu pusat produk 0 °C - 5 °C dalam wadah yang telah diberi label,

## 6.6 Pemuatan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene serta suhu tidak sesuai spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama pemuatan.
- c) Petunjuk: produk dimuat dalam alat transportasi yang dapat mempertahankan suhu pusat produk 0 °C - 5 °C dan terlindung dari penyebab yang dapat merusak mutu produk.

# 7 Pengemasan

## 7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk ikan bawal segar bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk ikan bawal segar.

Untuk ikan bawal segar yang menggunakan sarana angkutan udara sesuai dengan SNI 01-4858-2006.

## 7.2 Teknik pengemasan

Ikan bawal segar dikemas dengan cepat, cermat, secara saniter dan higienis. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.

Untuk ikan bawal segar yang menggunakan sarana angkutan udara sesuai dengan SNI 01-4858-2006.



## **8 Syarat pelabelan**

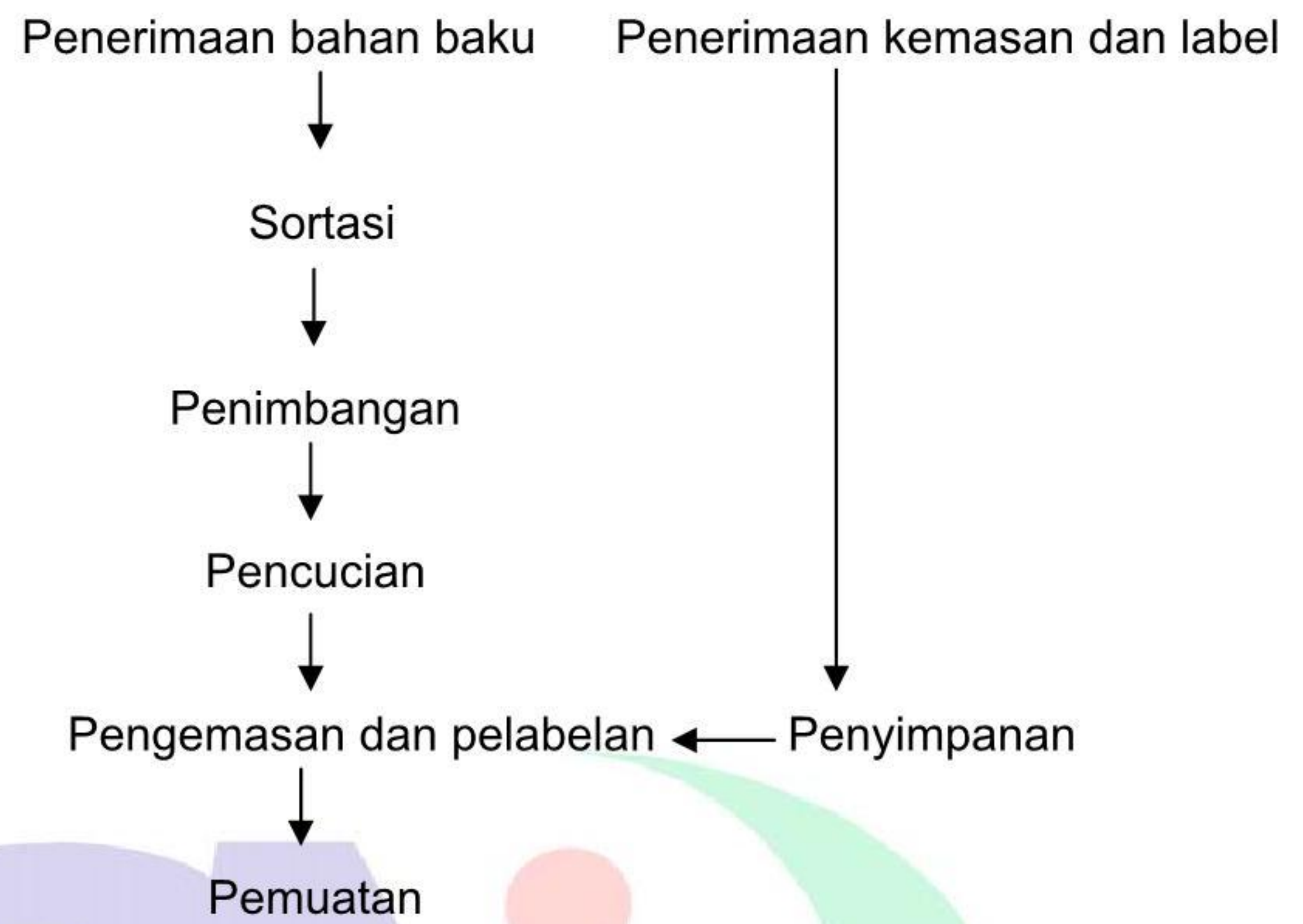
Setiap kemasan produk ikan bawal segar yang akan diperdagangkan agar diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) nama produk;
- b) berat bersih atau isi bersih;
- c) daftar bahan yang digunakan;
- d) nama dan alamat produsen pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;





**Lampiran A**  
(informatif)  
**Diagram alir proses ikan bawal segar**



**Gambar A.1 - Diagram alir proses ikan bawal segar**



## Bibliografi

SK Menkes No. 907/Menkes/SK/VII/2002 tentang *Syarat-syarat untuk Pengawasan Kualitas Air Minum*.











**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)